Rezept

Krautknödel

Ein Rezept von Krautknödel, am 13.06.2025

Zutaten

400 g	altbackene Laugenbrezen oder -brötchen (vom Vortag)
300 g	Sauerkraut
80 g	Butter
4	Eier (M)
	Pfeffer
220 ml	Milch
1	Zwiebel
1/2 Bund	Petersilie
1 TL	Kümmelsamen (wer mag)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Brezen oder Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch lauwarm erhitzen und über die Scheiben gießen.

2. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Sauerkraut nicht zu fein hacken. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken.

3. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen. Die Zwiebel mit dem Kraut und eventuell dem Kümmel darin unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten. Die Petersilie dazugeben und nur zusammenfallen lassen.

4. Krautmischung mit den Eiern, Salz und Pfeffer zum eingeweichten Laugengebäck geben und alles gründlich durchkneten, bis die Zutaten gut zusammenhalten.

5. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Aus der Laugengebäckmasse 8-12 Knödel formen, ins leise siedende Wasser gleiten lassen und darin bei sehr geringer Hitze in etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.

6. Gegen Garzeitende in einem kleinen Töpfchen die übrige Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht braun werden lassen. Krautknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und kurz abtropfen lassen. Die Knödel auf Teller verteilen und mit der Butter beträufeln.